

太禾taihe  
饮食从此改变



扫一扫了解我们

百川生物科技有限公司

Bai Chuan Bio-Technology Co.,Ltd

地址：浙江省乐清市城东街道旭阳路总部  
经济园1幢15层

电话：0577-62192123

传真：0577-62150666

网址：www.baichuanfood.com

百川生物科技  
有限公司 | Bai Chuan  
Bio-Technology  
Co.,Ltd

聚焦拉丝蛋白，引领行业发展。

## 我们的信念

只有性价比更高的原料，才能更好地降低成本，提高品质，赢取市场。



# 饮食从此改变



人们一直在追求一个不切实际的假设：  
质量更好，价格更低。  
因此，不断地切换供应商，而每一次的  
切换都以牺牲品质为前提。



## 我们的愿景

致力于从植物中探寻生命活力，为人类  
提供一种源于自然、环保、营养均衡的  
食品，让生命更健康。



## 【我们的目标】

矢志将人类吃肉的20%改为吃植物蛋白，推行一种饮食理念：「粗细平衡，谋求养生」。



为客户提供解决方案，  
为员工打造事业平台，  
为行业创造合作平台。

## 我们的使命



## 公司简介

百川是全球领先的植物拉丝蛋白应用方案解决商。专注于植物拉丝蛋白的研发、生产与推广，围绕人类对健康食品的需求持续创新，为客户提供品类开发、加工工艺、调味成型等有竞争力的系统解决方案。

首创将拉丝蛋白应用在肉制品、休闲食品及餐饮食品中，产品销往三十多个国家，全球有 $\frac{1}{3}$ 的人口吃上我们的产品。

百川人秉承海纳百川的胸怀，敢为天下先的精神，心怀梦想，矢志将人类吃肉的 $20\%$ 改为吃植物蛋白，推行一种饮食理念：粗细平衡，谋求养生。

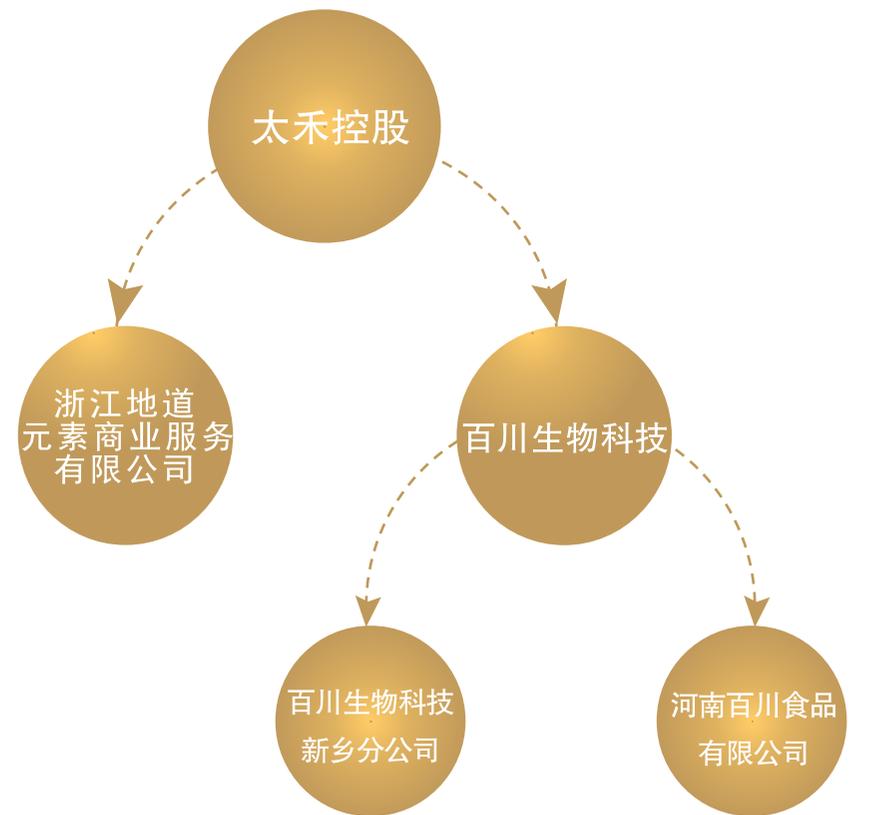




## 发展历程

Development History

## 公司组织图



# 【公司荣誉】





## 【产品特点】

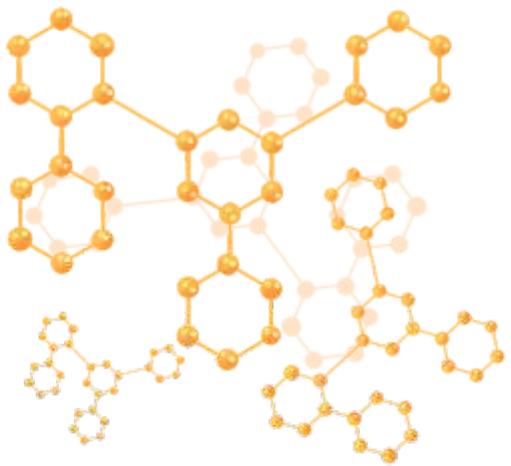
- 一、『太禾』拉丝蛋白区别同类产品最大特点是：  
耐高温、蒸煮不烂，不发硬、保持持久弹性。
- 二、外观、口感、风味与肉类相似，但不含动物来源的蛋白，不添加任何化学原料。
- 三、纯物理挤压，十秒钟瞬间膨化，无添加，不上火，营养不流失。
- 四、低脂、低糖、高蛋白，清除体内有害胆固醇、降低患肥胖、高血脂、糖尿病的风险。
- 五、拉丝蛋白具有肉类的纤维结构和口感，品类多样，更适合开发不同品类的深加工制品，如肉制品、鱼糜制品、休闲食品、餐饮食品与素食食品。  
如：火腿肠、水饺、肉丸、肉松、休闲素肉、各类菜肴等。

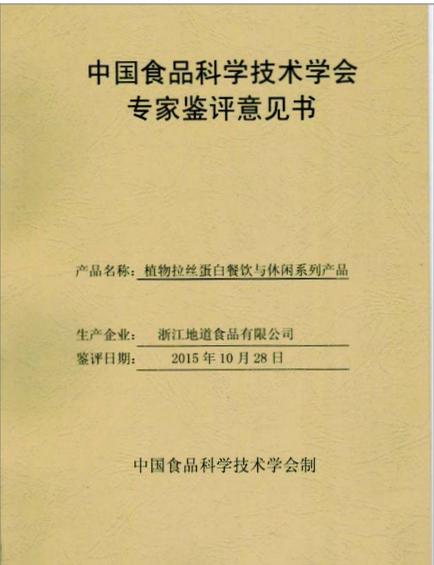
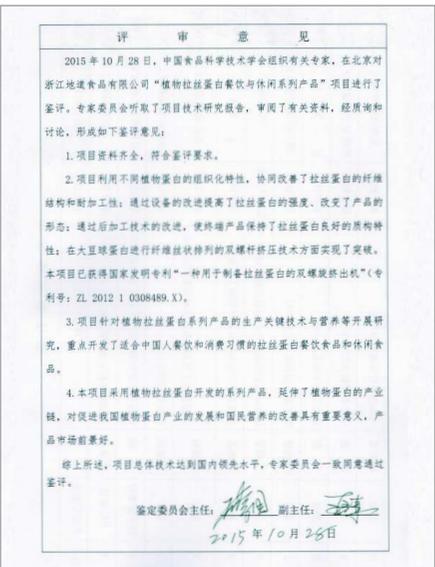


## 【质量保障】

拉丝蛋白选用的原料是非转基因大豆、小麦、花生、亚麻籽、豌豆等多种天然植物，采用纯物理加工技术，十秒钟瞬间膨化，不添加任何助剂、添加剂、防腐剂，保证产品的纯天然性，不过度加工。

公司建有国内一流的拉丝蛋白检测中心，拥有一批高素质专业人才，具备对原料性能与成品各项指标的专业检测能力。建立了完善的品质管控与自查制度，实行批批检测。严格按照SC生产许可、HACCP体系、IFS体系要求开展生产检验，严密组织进料检验、过程检验与出厂检验，保证原料质量稳定安全，并和SGS建立长期战略合作关系，产品每年两次委托SGS进行全项目检验，以及三聚氰胺、非转基因、塑化剂、碱性嫩黄等专项检测，产品保持省市食药监督部门抽检合格。





## 【六大权力机构联合品鉴推送】

经中国营养与健康学会、中国食品科技学会、中国食品工业植物蛋白研究中心、中国农业大学、中国农业科学院、国家食品质量监督检验中心等六大权威机构专家组联合品鉴并隆重推荐。

专家组一致认为产品适合中国人餐饮和消费习惯，延伸了植物蛋白的产业链，促进了我国植物蛋白产业的发展 and 国民营养的改善。

经常吃植物蛋白能降低患心血管疾病的危险，降低胆固醇，预防三高，避免肥胖，从而减少患心脏疾病的风险，缓解妇女更年期的症状。

——平山雄博士

（现代日本国立公共卫生院）

## 【专家语录】

您能为自己的健康所做的最佳的事情之一，就是食用多种植物性食品。

——梅兰妮·波尔克

（美国癌症研究协会营养教育顾问）



【产品系列】



**植物蛋白片**

淡黄色、片状



**BC-660**

淡黄色、球状  
蛋白质 $\geq$ 54%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-660AZ**

淡黄色、圆柱状  
蛋白质 $\geq$ 54%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**植物蛋白丝**

淡黄色 条状



**BC-6040**

淡黄色、颗粒状  
蛋白质 $\geq$ 60%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-6040S**

红褐色、颗粒状  
蛋白质 $\geq$ 60%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-773S**

棕褐色、颗粒状  
蛋白质 $\geq$ 60%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-990P**

淡黄色、片状  
蛋白质 $\geq$ 65%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-771S**

棕褐色、颗粒状  
蛋白质 $\geq$ 60%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-660C**

淡黄色 颗粒状 碎片状  
蛋白质 $\geq$ 54%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-910P**

淡黄色、片状  
蛋白质 $\geq$ 65%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-990B**

淡黄色、圆柱状  
蛋白质 $\geq$ 65%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-1000C**

淡黄色 颗粒状  
蛋白质 $\geq$ 60%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**A-25**

淡黄色 肉松状  
粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



**BC-990AZ**

棕褐色、圆柱状  
蛋白质 $\geq$ 65%粗纤维 $\leq$ 4%  
灰分 $\leq$ 8%，脂肪 $\leq$ 1.0%



色泽亮白，特别适合腊肠、牛肉糖。



【BC-660】

性价比最高，应用最广泛，  
添加量更多，是公司最经典产品。



【BC-660AZ】

与市场同类产品相比，蛋白充分改性，高温杀菌不发硬，无渣感。更适用串烧、休闲产品。



将拉丝蛋白削为碎片，使用更方便，  
无需拆丝，还可以加拉丝蛋白自身  
3倍重量的水与其他原料一起直接  
打浆使用，让拉丝蛋白与其它原料  
充分融合于一体。



【BC-7735】

肉感强劲，丝感紧密，适用于牛肉条、酱料、馅料等。在水饺中应用，能大幅度提高添加量，降低肉含量。



【BC-910AZ】

纤维结构浓密，丝质缠而不黏，可加工纤维丝，更适合灯影牛肉丝、素肉松。



无豆腥味，咀嚼感更加绵嫩，手撕纤维感更强。适用于休闲手撕肉、素肉、素牛排、餐饮食材。



【BC-9908】

外观圆柱状，淡黄色，无豆腥味，  
具有像橡皮筋一样韧劲，咀嚼感、  
细腻感比660强很多。



【BC-990P】

蛋白改性彻底，高温杀菌后不发硬，市场接受度最高，是市场竞争最强爆品。



【素宝最好的配】

产品采用大豆蛋白、小麦蛋白、花生蛋白、亚麻籽蛋白、豌豆蛋白，以及红豆、绿豆。富含人体所必须的36种蛋白质和16种氨基酸，纯物理加工，十秒钟瞬间膨化。蛋白~3 牛肉、零胆固醇、非转基因、零加。



【餐饮系列】



- (一) 降低动物蛋白的使用量
- (二) 作为配菜使用，提高菜肴的丰富性、层次感。
- (三) 研发各种主菜

